GS109F

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على موقع

www.samsung.com/register

SAMSUNG

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 1 10/8/2012 3:09:28 PM

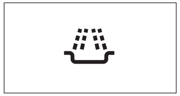
العربية

المحتويات

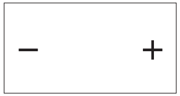
دليل البحث السريع ٢
الفرن ٣
لوحة التحكم ٤
الأدوات الإضافية ٤
استخدام كتيب الإرشادات ٥
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة ٥
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة ٥
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. ٥
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٦
تركيب فرن الميكروويف ٩
تنظيف فرن الميكروويف ٩
ضبط الوقت ١٠
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدث مشكلة ١٠
الطهي/إعادة التسخين ١١
مستويات الطاقة ١١
ضبط مدة الطهي ١١
إيقاف عملية الطهي ١٢
إعداد وضع توفير الطاقة ١٢
استخدام ميزة التنظيف بالبخار ١٢
استخدام ميزة التسخين/الطهي التلقائي ١٣
إعدادات التسخين/الطهي التلقائي ١٣
استخدام ميزة فك التجميد التلقائي ١٤
إعدادات فك التجميد التلقائي ١٤
استخدام ميزة مؤشر الطهي ١٥
إعدادات مؤشر الطهي ١٥
استخدام وظيفة التحمير التلقائي ١٧
إعدادات التحمير التلقائي ١٨
استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالتحمير ١٨
إعدادات التحمير اليدوي ١٩
اختيار وضع جزء التسخين ٢٠
اختيار الملحقات ٢٠
عملية الشوي ٢٠
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ٢١
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢١
تأمين فرن الميكروويف ٢١
دليل أواني الطهي ٢٢
دليل الطهي ٢٣
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٣١
المواصفات الفنية ٣١

دليل البحث السريع

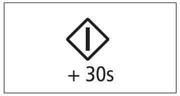
إذا أردت طهي بعض الطعام.



١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة عن طريق الضغط على الزر مرة واحدة أو أكثر.



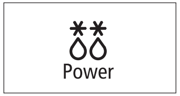
٢. عين وقت الطهي بالضغط على الزر (—) و (+) حسب الحاجة.



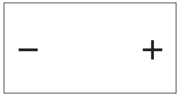
٣. اضغط الزر.

النتيجة: أبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

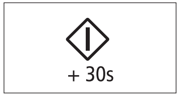
إذا أردت فك تجميد بعض الطعام بسرعة تلقائيًا.



١. ضع الطعام المثلج في الفرن.
وحدد نوع الطعام المراد طهيه عن طريق الضغط على الزر **إذابة التجميد السريعة** () مرة واحدة أو أكثر.

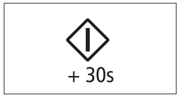


٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين (—) و (+).



٣. اضغط الزر.

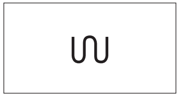
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى.



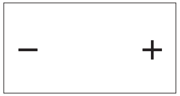
اترك الطعام في الفرن.
واضغط على الزر **+30s** (**+30 ثانية**) مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

إذا أردت شي بعض الطعام.

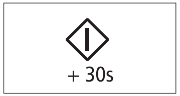
١. اضغط الزر .



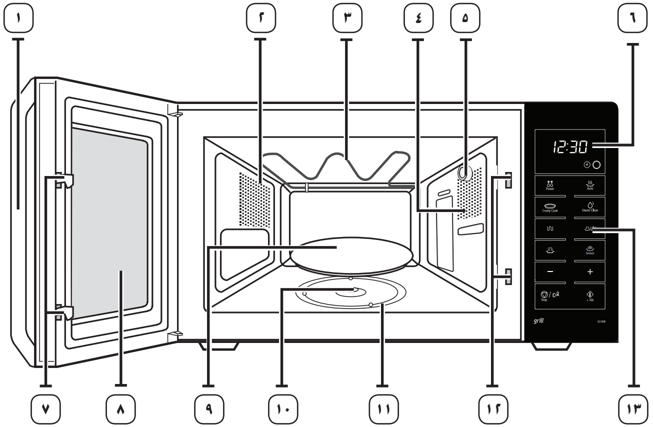
٢. اضبط مدة الطهي بالضغط على الزرين (—) و (+).



٣. اضغط على الزر



الفرن



١. مقبض الباب

٢. فتحات التهوية

٣. الشواية

٤. الإضاءة

٥. حامل إناء الماء

٦. شاشة العرض

٧. قفلا الباب

٨. الباب

٩. القرص الدوار

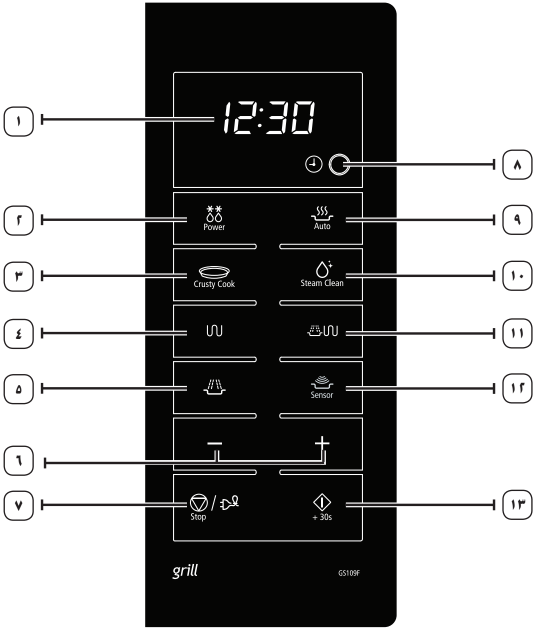
١٠. أداة التدوير

١١. الحلقة الدوارة

١٢. فتحتا قفل الأمان

١٣. لوحة التحكم

لوحة التحكم



١. شاشة العرض

٢. ميزة فك التجميد التلقائي

٣. تحديد وضع التحمير التلقائي

٤. تحديد وضع الشواية

٥. تحديد وضع مستوى الطاقة للميكروويف

٦. زر أعلى (+) / أسفل (—)
(مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)

٧. الزر إيقاف/توفير الطاقة

٨. ضبط الساعة

٩. اختيارإعادة التسخين التلقائي

١٠. زر التنظيف بالبخار

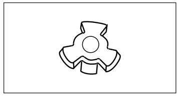
١١. اختيار وضع الجمع

١٢. تحديد وضع مؤشر الطهي

١٣. زر تشغيل

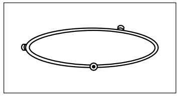
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



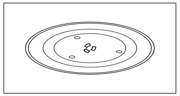
١. **أداة التدوير**. توجد على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.

الغرض: تعمل أداة التدوير على تدوير القرص الدوار.



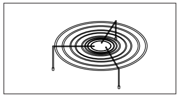
٢. **الحلقة الدوارة**. يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض: تحمل الحلقة الدوارة القرص الدوار.



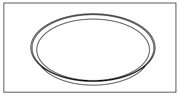
٣. **القرص الدوار**. يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض: يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



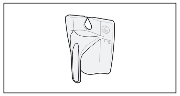
٤. **حامل الشي**، يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.



٥. **طبق التحمير**. راجع الصفحات من ١٧ إلى ١٩.

الغرض: يتم استخدام طبق التحمير عند استخدام ميزة التحمير التلقائي أو ميزة التحمير اليدوي.



٦. **إناء ماء التنظيف**. يُرجى الرجوع إلى الصفحة ١٢.

الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 4
10/8/2012 3:09:31 PM

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	اتّبع التعليمات بدقة.
يحظر الفك.	افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.
يحظر اللمس.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة
هام	

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 5 10/8/2012 3:09:32 PM

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير

البند	حريق	صدمة كهربائية	سطح ساخن	انفجار
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✔	✔	✔	✔
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✔	✔	✔	✔
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✔	✔	✔	✔
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✔	✔	✔	✔
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✔	✔	✔	✔
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✔	✔	✔	✔
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات). قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✔	✔	✔	✔
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✔	✔	✔	✔
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✔	✔	✔	✔
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء). افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✔	✔	✔	✔
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط.)	✔	✔		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✔	✔	✔	✔
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✔	✔		✔
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✔	✔	✔	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✔	✔	✔	
ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء. اتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.	✔	✔		
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✔	✔		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✔	✔	✔	
لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✔	✔		
يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز. يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	✔	✔	✔	✔
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات أو المقطورات أو ما يشبهها.	✔	✔	✔	✔
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✔		✔	✔
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط.)	✔	✔	✔	✔
تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن. ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✔	✔	✔	✔

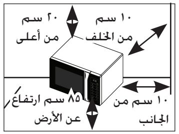
★	تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✔	✔	✔	✔
★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف والصيانة الجهاز دون مراقبة.	✔	✔	✔	✔
⃠	تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✔	✔	✔	✔
⃠	تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✔	✔	✔	✔
⃠	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✔	✔	✔	
⃠	تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	✔		✔	✔
⃠	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✔		✔	
★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✔	✔	✔	✔
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✔		✔	✔
★	تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛			✔	
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✔	✔	✔	✔
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✔	✔	✔	✔
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	✔	✔	✔	✔
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
⃠	قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن. لذا يراعى إبعاد الأطفال. (طراز التنظيف فقط.)		✔	✔	
⃠	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط.)	✔	✔	✔	✔
★	ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو عن طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✔	✔	✔	✔
☎	إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.		✔		
☛	تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.		✔		
☛	قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.		✔		
☛	قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.		✔		

تنبيه				
استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✓		✓	
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✓		✓	✓
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✓	✓		✓
لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✓	

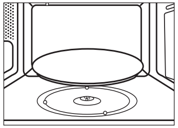
حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بسلك أو مجموعة توصيل خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
للسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف وتوصيل بجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن. وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد دومًا من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

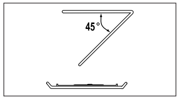
٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.



العربية

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

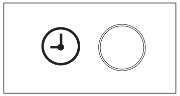
الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

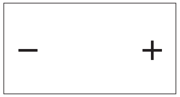
لا تنس إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

وظيفة توفير الطاقة التلقائية (للطرازات المزوَّدة بهذه الوظيفة فقط)
في حالة عدم تحديد أي وظيفة عندما يكون الجهاز في منتصف إعداد أو عملية تشغيل مع حالة توقُّف مؤقتة. يتم إلغاء الوظيفة ويظهر مؤشر «السّاعة» بعد ٢٥ دقيقة.
يتم إيقاف تشغيل مصباح الفرن بعد ٥ دقائق في حالة فتح الباب.

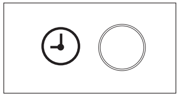
١. **لعرض الوقت بالتنسيق...**
تنسيق ٢٤ ساعة
تنسيق ١٢ ساعة
اضغط على زر **الساعة** (◷) مرة أو مرتين.



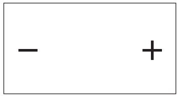
٢. اضغط على الزرين (—) و (+) لتحديد الساعة.



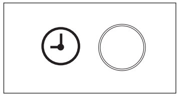
٣. اضغط الزر ◷.



٤. اضغط على الزرين (—) و (+) لتحديد الدقائق.



٥. اضغط الزر ◷.



ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث بخار من حول الباب أو الفتحات

لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر ◇.

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر ◇؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية لما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

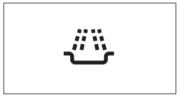
- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يُعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة. قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة. اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

العربية

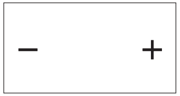
الطهي/إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.
تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

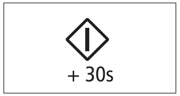


١. اضغط الزر .

النتيجة: يظهر المؤشر "٩٠٠ واط" (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة ضغط الزر مرة ثانية حتى يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. عين وقت الطهي بالضغط على الزر (—) و (+) حسب الحاجة.



٣. اضغط الزر .

النتيجة: يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط). اضغط فقط على الزر **+30s (+30 ثانية)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

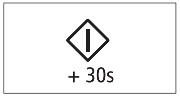
مستوى الطاقة	مقدار الطاقة	
	الميكروويف	الشواية
عالي	٩٠٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
فك التجميد ()	١٨٠ واط	-
منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط	-
الشواية	-	١٣٠٠ واط
الجمع I ()	٦٠٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع II ()	٤٥٠ واط	١٣٠٠ واط
الجمع III ()	٣٠٠ واط	١٣٠٠ واط

إذا قمت بتحديد مستوى طاقة أعلى. يجب تقليل مدة الطهي.

إذا قمت بتحديد مستوى طاقة أقل. يجب زيادة مدة الطهي.

ضبط مدة الطهي

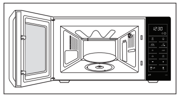
يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر **+30s (+30 ثانية)** لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.



اضغط على الزر **+30s (+30 ثانية)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة تضغط فيها.

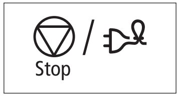
إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت:
افتح الباب.

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب ثم اضغط الزر ◇ مرةً أخرى.



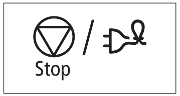
٢. للإيقاف نهائيًا:
اضغط على الزر ▽.

النتيجة: يتم إيقاف الطهي.

☛ يمكنك أيضًا إلغاء أي إعداد قبل بدء التشغيل بالضغط على الزر **إيقاف** (▽).

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن.



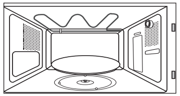
- اضغط على الزر **توفير الطاقة** ().
- للخروج من وضع توفير الطاقة، افتح الباب حتى يتم عرض التوقيت الحالي على الشاشة. الفرن جاهز للاستخدام.

استخدام ميزة التنظيف بالبخار

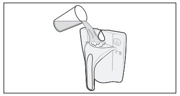
يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن.
بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك تنظيف تجويف الفرن بسهولة.

☛ يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تمامًا. (درجة حرارة الغرفة)

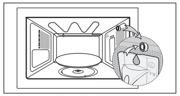
☛ يستخدم الماء العادي فقط. ولا يستخدم الماء المقطر.



١. افتح الباب.



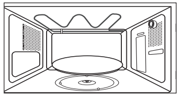
٢. املأ إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد (مستوى الماء) الموجود على جدار إناء الماء.



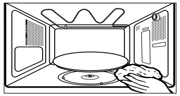
٣. أدخل إناء الماء في حامل إناء الماء العلوي الموجود على الجدار الأيمن من تجويف الفرن.

٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على زر **التنظيف بالبخار** ().
قد يبدو لك الفرن من الداخل **مليء ببخار الماء** أثناء عملية التنظيف بالبخار: هذا ليس عيبًا. **ولكنه يحدث لأن البخار يحمي المصباح في الداخل**.



٦. افتح الباب.



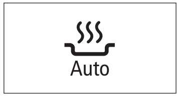
٧. نظِّف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة. حرِّك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.

تحذير!

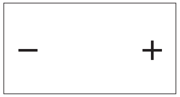
- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع **تنظيف بالبخار**.
- عند طهي الأطعمة غير السائلة. قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

استخدام ميزة التسخين/الطهي التلقائي

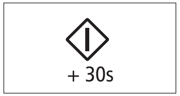
تحتوي ميزة التسخين/الطهي التلقائي على أربعة أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
حيث يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (—) و (+).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **التسخين/الطهي التلقائي** (♨) مرة أو عدة مرات.



٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (—) و (+). (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط الزر ◇.

النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات التسخين/الطهي التلقائي

يبين الجدول التالي ٤ برامج لإعادة التسخين/الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ و ٢ مع طاقة موجات الميكروويف فقط.
يستخدم البرنامجان ٣ و٤ أشعة الميكروويف والشواية معًا. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

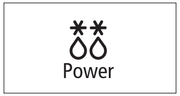
الكود/الطعام	الكمية	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
١. الوجبات الجاهزة (البرادة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢. الفشار	١٠٠ إلى ١٥٠ جم	-	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة ويزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.
٣. قطع الدجاج	٢٠٠ إلى ٣٠٠ جم (قطعة واحدة) ٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم (قطعتان) ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم (٣ قطع) ٨٠٠ إلى ٩٠٠ جم (٣-٤ قطع)	٢-٣	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٤. أرغفة الخبز المجمدة	١٠٠ إلى ١٥٠ جم (قطعتان) ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (٤ قطع) ٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم (٦ قطع)	٣-٥	ضع من رغيفين إلى ٦ أرغفة خبز مجمد على شكل دائرة على الحامل السفلي في درجة حرارة -١٨ درجة مئوية. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز والخبز الفرنسي الصغير.

استخدام ميزة فك التجميد التلقائي

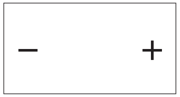
تُمكنك ميزة "إزالة أوتوماتيكية سريعة للثلج" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط مدة فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

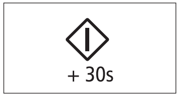
ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام بالضغط على الزر **إذابة سريعة للثلج** مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).



٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين (—) و (+).
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام.
(يمكن تحديد وزن الخبز/الكعك بحد أقصى يصل إلى ١٠٠٠ جرام).



٣. اضغط الزر ◇.

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط على الزر ◇ مرة أخرى لإنهاء إذابة الثلج.

يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "الطهي/إعادة التسخين" بالصفحة ١١ للحصول على مزيد من التفاصيل.

إعدادات فك التجميد التلقائي

يبين الجدول التالي برامج "فك التجميد التلقائي" والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

انزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز/الكعك في طبق خزفي.

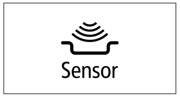
الكود/الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١. اللحوم	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. وقم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢. الدواجن	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. واقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣. السمك	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألومنيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤. الخبز/الكيك	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز وأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك الخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشوكولاته.

حدد ميزة "الإذابة اليدوية للثلج" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدويًا. للحصول على تفاصيل حول عملية الإذابة اليدوية للثلج ومدة إذابة الثلج، راجع صفحة ٢٧-٢٨.

استخدام ميزة مؤشر الطهي

تتضمن/توفر ميزات "مؤشر الطهي" الثمانية أوقات طهي مبرمجة مسبقًا.
فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
حيث يمكنك ضبط فئة "مؤشر الطهي" بالضغط على الزرين (—) و (+).
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **مؤشر الطهي** () مرة واحدة أو أكثر. (راجع الجدول الموجود على الجانب).

٢. اضغط الزر .

النتيجة: يبدأ الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

في حالة فتح الباب أو الضغط على الزر إيقاف أثناء هذه العملية. يظهر المؤشر «E-15». في هذا الوقت, اضغط على الزر إيقاف مرة أخرى. وسيظهر المؤشر «E-15».

إعدادات مؤشر الطهي

يوضح الجدول الآتي البرامج الثماني المتضمنة بالوظيفة مؤشر الطهي. ويحتوي الجدول على قيم الوزن الموصى بها لكل عنصر وفترات الانتظار بعد الطهي والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. بعد بدء البرنامج. يتم حساب وقت الطهي ومستوى الطاقة تلقائيًا. حيث يتم التحكم في عملية الطهي عن طريق نظام المؤشر من أجل راحتك.
استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الكود/الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
١. ثمار البروكلي	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	١-٢	اغسل البروكلي ونظفه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي (ملعقتان إلى ٣ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
٢. شرائح الجزر	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جم	١-٢	اغسل الجزر ونظفه بالماء وقطعه إلى شرائح دائرية متساوية الحجم. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي (ملعقتان إلى ٣ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي.
٣. البطاطس المقشورة	٢٠٠-٨٠٠ جرام	٢-٣	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ إلى ٦٠ مللي (٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ضع الوعاء في منتصف القرص الدوار. الرجاء تغطية الإناء.
٤. البطاطس المحشوة	٢٠٠-٨٠٠ جرام	٣-٥	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. ضع البطاطس (كل ٢٠٠ جرام تقريبًا) في شكل دائرة على القرص الدوار.

العربية

الكود/الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
٥. المشروبات (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠-٢٥٠ جرام (فنجان واحد أو كوب واحد)	١-٢	صب السائل في الأكواب أو الفناجين الخزفية وقم بتسخينهم بدون غطاء. ضعها في وسط القرص الدوار. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٦. الحساء/الصلصة (المثلجة)	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	٢-٣	صب اليخني في طبق خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٧. الحساء المجمد (-١٨ درجة مئوية)	٢٥٠ إلى ٥٠٠ جم	٢-٣	أحضر قدرًا من الحساء المجمد وضعه في منتصف القرص الدوار. ضع الحساء في منتصف القرص الدوار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٨. الوجبات الجاهزة المجمدة (-١٨ درجة مئوية)	٣٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣-٤	اثقب غطاء الوجبة الجاهزة المثلجة. ضع الوجبة في منتصف القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الوجبات التي تتكون من مكونين اثنين (مثل اللحم بالصلصة مع الأرز).

إرشادات مؤشر الطهي التلقائي

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية الغازات المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الغازات. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسبين بواسطة الكشف عن هذه الغازات المنبعثة من الطعام. لما يعني عدم الحاجة إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الغازات المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. سيكون ذلك وقتاً جيداً لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائيًا باستخدام المجس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تعطي للطعام لونًا أحمر. مع ملاحظة أنه قد يؤدي إضافة الملح أو السكر إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة More/Less (أكثر/أقل) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع تفضيلك الشخصي. الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس.
- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دومًا الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائمًا بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

العربية

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

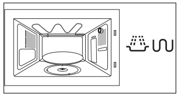
- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة. اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتيب.
- استخدم دوماً الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي. اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائماً بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

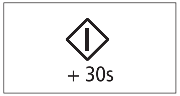
- بعد تركيب الميكروويف وتوصيله بمقبس التيار الكهربي، فلا تفصل سلك التيار الكهربي. حيث يستغرق مجس الغاز بضع الوقت لتحقيق الاستقرار حتى تتم عملية الطهي على نحو مرض.
- لا يوصى باستخدام ميزة الطهي التلقائي باستخدام المجس في عملية طهي متتابعة. مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- ركّب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة. لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جداً أو منخفضة جداً.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر الغازات المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف. حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دوماً على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة. تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

استخدام وظيفة التحمير التلقائي

مع ميزة التحمير التلقائي، يتم تحديد مدة الطهي تلقائيًا. ويمكنك ضبط عدد الأطباق من خلال الضغط على الزرين (—) و (+). ضع أولاً طبق التحمير في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

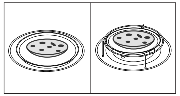


١. ضع طبق التحمير مباشرةً على القرص الدوار وقم بتسخينه أولاً في أعلى درجة من درجات التسخين الخاصة بأسلوب الطهي الجمع (الميكروويف والشواية)، وذلك من خلال الضغط على زر **جمع الميكروويف والشواية** وضبط مدة التسخين المسبق (التراوح من ٣ إلى ٥ دقائق) بالضغط على الزرين (—) و (+).



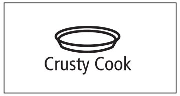
٢. اضغط على الزر.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.

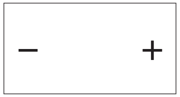


٣. افتح باب الفرن. ضع الطعام في طبق التحمير. أغلق الباب.

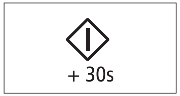
ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.



٤. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **التحمير** مرة واحدة أو أكثر.



٥. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (—) و (+).
(راجع الجدول الموجود على الجانب)



٦. اضغط على الزر.

النتيجة : تبدأ عملية الطهي. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

كيفية تنظيف طبق التحمير: قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بماء نظيف. لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة: يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 17 10/8/2012 3:09:56 PM

إعدادات التحمير التلقائي

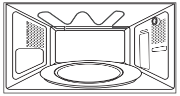
يبين الجدول التالي برامج تلقائية متعددة لوظيفة "التحمير" والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل برنامج. تعمل هذه البرامج بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشوي.
قبل استخدام وظيفة "التحمير"، يوصى بتسخين طبق التحمير على القرص الدوار من ٣ إلى ٥ دقائق. باستخدام الجمع بين طاقة الميكروويف التي تصل إلى ٦٠٠ وات وطاقة الشوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الرمز/الطعام (-١٨ درجة مئوية)	حجم الوجبة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	التوصيات
١. البيتزا المجمدة	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم ٥٠٠ جم	٥	-	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
٢. الخبز الفرنساوي المجمد	١٥٠ جم (قطعة واحدة) ٢٥٠ جم (قطعتان) ٣٥٠ جم (٣ قطع)	٤	٢-٣	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٤٥٠ وات + الشواية. ضع قطعة خبز فرنسي مجمدة في وسط طبق التحمير. وضع قطعتي خبز فرنسي مجمدتين إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. يناسب هذا البرنامج الخبز الفرنساوي المغطى مثلاً بالخضراوات واللحم والجبن.
٣. الفطائر/ فطائر الكيش المجمدة	١٥٠ جم (قطعة واحدة) ٣٠٠ جم (قطعة إلى قطعتين) ٤٥٠ جم (قطعة إلى قطعتين)	٣	١-٢	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية. ضع الفطائر/فطائر الكيش المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
٤. قطع الدجاج المجمدة	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤	-	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات + الشواية. امسح طبق التحمير بملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من الزيت. ووزع قطع الدجاج بشكل متساوٍ على طبق التحمير. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي.

استخدام وظيفة الطهي اليدوي بالتحمير

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير (انظر الصفحة التالية).

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



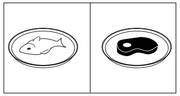
١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات الحرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشوي) [٦٠٠ وات + الشواية] باتباع الوقت والإرشادات الموضحة في الجدول.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى ببطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

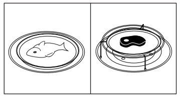
استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.



٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير. على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٥. حدد مدة الطهي المناسبة ومستوى الطاقة الملائم.
يُرجى مراجعة الجدول الموضح في الصفحة التالية.

كيفية تنظيف طبق التحمير

قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بماء نظيف.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العلوية من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

إعدادات التحمير اليدوي

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.

قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام وظيفة ٦٠٠ واط + الشواية واتبع مدة الطهي والإرشادات الموضحة في الجدول.

الطعام	الكمية	الطاقة	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	مدة الطهي (بالدقيقة)	التوصيات
اللحم المقدد	٤ شرائح (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام)	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٣,٥-٣ ٥-٤,٥	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	٤٥٠ واط + الشواية	٣	٣ ٤	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
البرجر(مجمد)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٦٠٠ واط + الشواية	٣	٦,٥-٦ ٨,٥-٨	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٥-٤ دقيقة.
بيتزا صغيرة(باردة)	١٠٠ إلى ١٥٠ جم ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٥	٣,٥-٣ ٤,٥-٤	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع قطع البيتزا المثلجة على شكل دائرة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل.
شرائح البطاطس المحمصة للطهي في الفرن (مجمدة)	٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٤	٩ ١٢ ١٥	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٥-٤,٥ ٧,٥-٧	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع طبق التحمير على الحامل.
أصابع السمك (المجمدة)	١٥٠ جم (٥ قطع) ٣٠٠ جم (١٠ قطع)	٦٠٠ واط + الشواية	٤	٦,٥-٦ ٩-٨,٥	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٣٥. دقائق (٥ قطع). أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع).

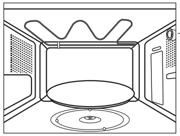
العربية

اختيار وضع جزء التسخين

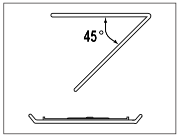
يستخدم جزء التسخين عند الشوي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

• الوضع الأفقي للشوي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية

قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون باردًا ولا تضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



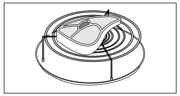
لتعيين جزء التسخين إلى...	عندئذ...
الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجمع الميكروويف + الشواية).	• اسحب جزء التسخين تجاهك. • ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن (للجزء العلوي منه).



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف. من الأفضل لف جزء التسخين وحوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

اختيار الملحقات

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.

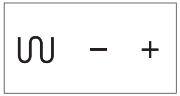


إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف). استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

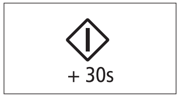
للحصول على مزيد من التفاصيل حول أواني الطهي والأدوات المناسبة. راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٢٢.

عملية الشوي

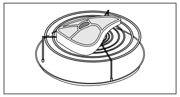
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لهذا الغرض يتم توفير حامل شوي مع فرن الميكروويف.



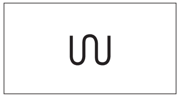
١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على الزر وضبط مدة التسخين المسبق بالضغط على الزرين (+) و (—).



٢. اضغط الزر ◇.

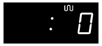


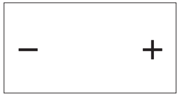
٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل. أغلق الباب.



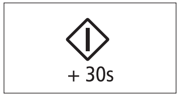
٤. اضغط على الزر.

النتيجة: تظهر الإشادات التالية:





٥. اضبط مدة الشوي بواسطة الضغط على الزرين (—) و (+). الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.



٦. اضغط على الزر ◇.

النتيجة: يبدأ شيّ الطعام. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

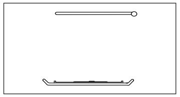
لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشوي؛ حيث قد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

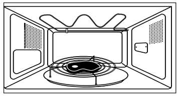
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

- **استخدم دومًا** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق الزجاجية والخزفية مثالية حيث تتيح لأشعة الميكروويف التخلل داخل الطعام بشكل متساوٍ.
- **استخدم دومًا** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جدًا.



١. تأكد من وجود جُزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع الصفحة ٢٠ للحصول على مزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

٣. اضغط الزر **جمع الميكروويف والشواية** ().

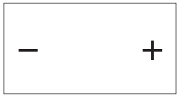
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الميكروويف والشواية)

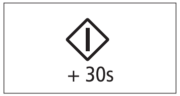
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)

حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **جمع الميكروويف والشواية** () مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.

- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٤. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين () و ().
الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط الزر .

النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع. عندما ينتهي.

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

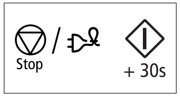
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ٣ مرات (مرة كل دقيقة).

٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معًا هي ٦٠٠ واط.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

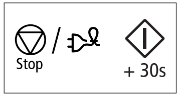


١. اضغط على الزرين و في وقت واحد.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.



٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى. اضغط الزرين و معًا مرة أخرى.

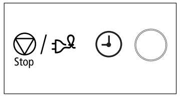
النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

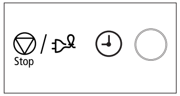
تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على الزرين و في وقت واحد.

النتيجة:

- يتم تامين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على الشاشة.



٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط الزرين و مرة أخرى في نفس الوقت معًا.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألومنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الموم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 23
10/8/2012 3:10:00 PM

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البايركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البايركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	١٦-١٥ ١٨,٥-١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	٢١-٢٠ ٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز الخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة الخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠ إلى ٤٥ مللي من الماء البارد (ملعقتين إلى ٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع عملية الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٣,٥ ٧-٦	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	أضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٥ إلى ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٤-٣,٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤,٥-٤ ٧,٥-٦,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٣,٥-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٣-٢,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٣,٥-٣	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١,٥-١ ٢,٥-٢	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جم	٥,٥-٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 24 10/8/2012 3:10:00 PM

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الفلفل	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
بطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٣-٤ ٦-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى + ٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (أو الغليان) حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين دقيقتين إلى ٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة: يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٣-٢	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة وعشر ثوانٍ.	٣-٢	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٣٠٠ مللي (٢ أكواب) ٤٥٠ مللي (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	٩٠٠ واط	١،٥-١ ٢-١،٥ ٣-٢،٥ ٣،٥-٣	٢-١	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ واط	٢،٥-٢ ٣-٢،٥ ٣،٥-٣ ٤-٣،٥	٣-٢	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥،٥-٤،٥	٣-٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤،٥-٣،٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيولي. تورتيليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥-٥,٥ ٥-٦ ٥,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الحساء (بارد)	٢ x ٢٥٠ جم ٢ x ٣٥٠ جرام	٩٠٠ واط	٣,٥-٤,٥ ٥-٦	٢-٣	صب الحساء في أطباق خزفية عميقة قم بتغطيتها. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
دجاج بالكاري والأرز (مثلج)	٢ x ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧-٨,٥	٣	اصنع وجبتين من كلٍ من المكونين المثلجين وضعهما في طبقين من الخزف. ثم قم بتغطيتهما بالشريط اللاصق الخاص بالميكروويف. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٢ x ٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٧,٥-٩	٣	كون وجبتين من ٢-٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. ثم قم بتغطيتهما بالشريط اللاصق الخاص بالميكروويف. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

فك التجميد اليدوي

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. فاحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألومنيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا. قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٢-٣٤		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جم	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	١-١,٥ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/الشطائر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	٧-٩		

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.

وتتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الجمع (الميكروويف + الشواية)، تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 28 10/8/2012 3:10:01 PM

دليل شي الأطعمة المجمدة

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + شواية ٢-١,٥ ٣-٢,٥	الشواية فقط ٣-٢ ٣-٢	قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي/ الخبز بالثوم	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم (قطعة واحدة)	الميكروويف + الشواية	٤٥٠ واط + الشواية ٤-٣,٥	الشواية فقط ٣-٢	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس) المحمصة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٥-١٣	-	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البايركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمعكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	١٦-١٤	-	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي، اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٨-١٦	-	ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشواء.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٤,٥-٣,٥	٤-٣	ضع شرائح التوست جنبًا إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	قطعتان إلى ٤ قطع	الشواية فقط	٣,٥-٢,٥	٢,٥-١,٥	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جم (قطعتان) ٤٠٠ جم (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٤,٥-٣,٥ ٦-٥	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بايركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٤	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
توست هاواي (بالأناناس واللحم وشرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جم) ٤ قطع (٦٠٠ جرام)	٤٥٠ واط + الشواية	٤-٣,٥ ٧-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٥,٥-٤,٥ ٧,٥-٦,٥	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٥٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١١-٩	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البايركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي. اتركها لمدة تتراوح ما بين دقيقتين إلى ٣ دقائق.

العربية

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 29 10/8/2012 3:10:01 PM

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
قطع الدجاج	٤٥٠ جم (قطعتان) ٦٥٠ جرام (قطعتان إلى ٣ قطع) ٨٥٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-٧ ١٠-٩ ١٢-١١	٨-٧ ٩-٨ ١٠-٩	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جم ١١٠٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	١٢-١٠ ١٤-١٢	١١-٩ ١٣-١١	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جم (٤ قطع)	الشواية فقط	١٢-١٠	٩-٨	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق بعد انتهاء عملية الشي.
شرائح اللحم	٢٥٠ جم (قطعتان) ٥٠٠ جم (٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + شواية ٧-٦ ١٠-٨	الشواية فقط ٦-٥ ٨-٧	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشواء اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٥٠ جم ٦٥٠ جرام	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦ ٨-٧	٨-٧ ٩-٨	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنباً إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل.
التفاح المخبوز	عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي ٤٠٠ جم) ٤ ثمرات تفاح (حوالي ٨٠٠ جرام تقريبًا)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٦ ١٢-١٠	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمّد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة من ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد. ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

صنع المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرامًا من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_AR.indd 30 10/8/2012 3:10:01 PM

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت. اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
السبب : قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا. تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	GS109F
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة	
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية	١٣٠٠ واط
وضع الطهي المجمع	٢٧٠٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٩٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
المجنترون	OM75P(31)
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	
من الخارج	٥١٢ x ٢٩٧ x ٤٣٥ مم
تجويف الفرن	٣٣٦ x ٢٤١ x ٣٤٩ مم
الحجم	٢٨ لترًا
الوزن	
الصافي	١٦ كيلو جرام تقريبًا

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D’ Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

رقم الكود: DE68-03819H

GS109F

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

Planet First 100 % Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FRANÇAIS

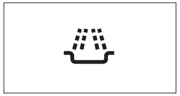
SOMMAIRE

Présentation rapide 2
Four 3
Tableau de commande 4
Accessoires 4
Utilisation du manuel d'utilisation 5
Informations importantes relatives à la sécurité 5
Légendes des symboles et des icônes 5
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes 5
Consignes de sécurité importantes 6
Installation du four micro-ondes 9
Nettoyage du four micro-ondes 9
Réglage de l'horloge 10
Que faire en cas de doute ou de problème ? 10
Cuisson/Réchauffage 11
Puissances 11
Réglage du temps de cuisson 11
Arrêt de la cuisson 12
Réglage du mode d'économie d'énergie 12
Utilisation du nettoyage vapeur 12
Utilisation de la fonction réchauffage/cuisson automatiques 13
Réglages de la fonction réchauffage/cuisson automatiques 13
Utilisation de la fonction décongélation automatique 14
Réglages de la fonction de décongélation automatique 14
Utilisation de la fonction cuisson par capteur 15
Réglages de la cuisson par capteur 15
Utilisation de la fonction automatique cuisson croustillante 17
Réglages de la cuisson croustillante automatique 18
Utilisation de la fonction manuelle cuisson croustillante 18
Réglages de la fonction manuelle cuisson croustillante 19
Choix de la position de l'élément chauffant 20
Choix des accessoires 20
Faire griller 20
Combinaison micro-ondes et gril 21
Arrêt du signal sonore 21
Sécurité enfants 21
Guide des récipients 22
Guide de cuisson 23
Rangement et entretien du four micro-ondes 31
Caractéristiques techniques 31

PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

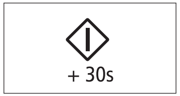
1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton ♨ .



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.

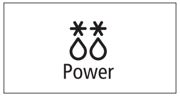
3. Appuyez sur le bouton ◇.

   Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

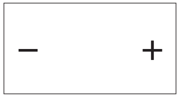


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments rapidement.

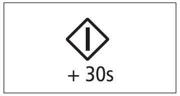
1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
   Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** (❄).



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+).

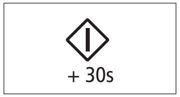


3. Appuyez sur le bouton ◇.



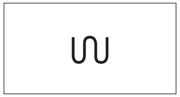
Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+ 30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

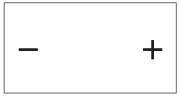


Si vous souhaitez faire griller des aliments.

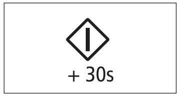
1. Appuyez sur le bouton ꟺ.



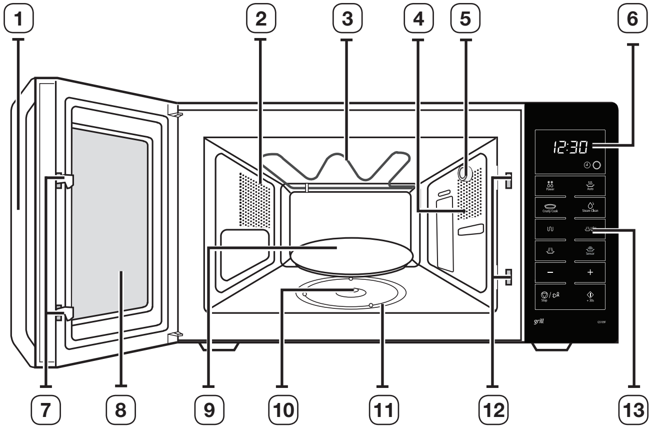
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton ◇

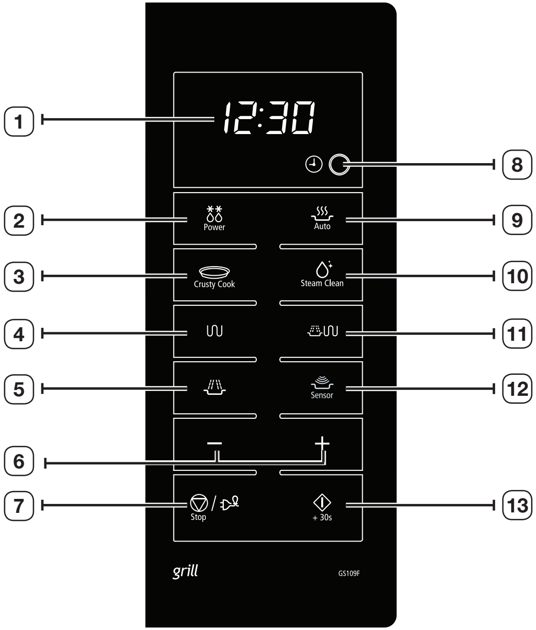


FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. SUPPORT DU RÉSERVOIR À EAU
6. ÉCRAN
7. LOQUETS DE LA PORTE
8. PORTE
9. PLATEAU TOURNANT
10. COUPLEUR
11. ANNEAU DE GUIDAGE
12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
13. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

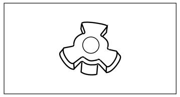


1. ÉCRAN
2. FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU MODE AUTOMATIQUE CUISSON CROUSTILLANTE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE
6. BOUTON PLUS (+)/MOINS (—) (temps de cuisson, poids et quantité)
7. BOUTON ARRÊT/ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
8. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. SÉLECTION DU MODE CUISSON PAR CAPTEUR
13. BOUTON DÉPART

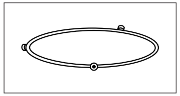
ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

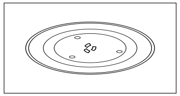
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



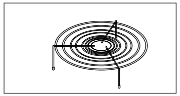
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



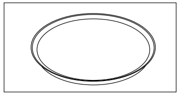
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



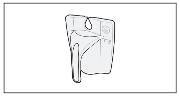
4. **Grille :** à placer sur le plateau tournant.
   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



5. **Plat croustilleur**, voir pages 17 à 19.
   Fonction : Le plat croustilleur est prévu pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle .



6. **Réservoir d'eau de nettoyage**, voir page 12.
   Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.



N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Important	
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 5
2012-10-08 5:05:50

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓

★	**AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
⊘	**AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	

★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
⊘	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
⊘	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✔	✔	✔	✔
Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.		✔		
AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.		✔		
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.		✔		
Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.		✔		

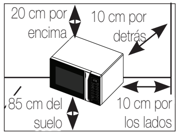
⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✔		✔	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✔		✔	✔
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✔	✔		✔
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✔	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✔			✔
Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✔		✔	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	

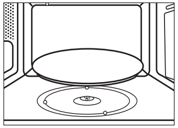
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant.
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

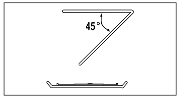
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

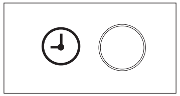
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

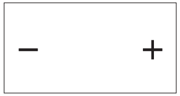
Fonction d'économie d'énergie automatique (Uniquement pour les modèles applicables)

Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et Clock (Horloge) s'affiche après 25 minutes.
Le voyant OVEN (FOUR) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

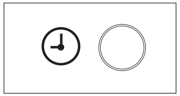
1. **Pour afficher l'heure...**
   Au format 24 heures
   Au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton (◷).



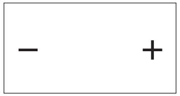
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour régler l'heure.



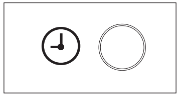
3. Appuyez sur le bouton ◷.



4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ◷.



QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton .

   Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
   Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (–) et (+) autant de fois que nécessaire.

3. Appuyez sur le bouton .

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

+ 30s

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+ 30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	**GRIL**
ÉLEVÉE	900 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION ()	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1300 W
COMBI I ()	600 W	1300 W
COMBI II ()	450 W	1300 W
COMBI III ()	300 W	1300 W

Si vous choisissez une puissance plus élevée, le temps de cuisson doit être réduit.

Si vous choisissez une puissance plus faible, le temps de cuisson doit être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + 30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+ 30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

+ 30s

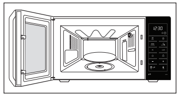
FRANÇAIS

FRANÇAIS

ARRÊT DE LA CUISSON

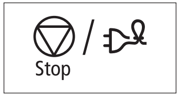
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.



Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton ◇.

2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton ▽.

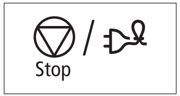


Résultat : la cuisson s'arrête.

☛ Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur (▽).

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.



- Appuyez sur le bouton **Economie d'Energie** ().
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

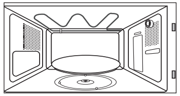
UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

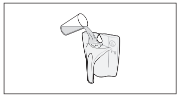
☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

☛ Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

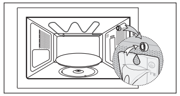
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois.

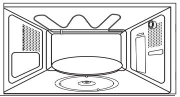


3. Insérez le réservoir à eau dans le support situé sur le côté droit de l'intérieur du four.

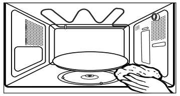


4. Refermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** (). Vous pouvez constater la présence de **buée** pendant le nettoyage vapeur ; ceci est parfaitement normal - **La buée obstrue** l'ampoule **à l'intérieur**.

6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



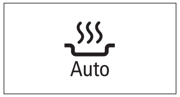
Attention !

- N'utilisez le réservoir d'eau qu'en mode **Nettoyage vapeur**.
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

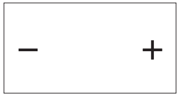
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/ CUISSON AUTOMATIQUES

Ce mode comprend quatre temps de cuisson préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

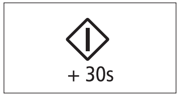
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire réchauffer en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage/Cuisson automatiques** (♨).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



3. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/CUISSON AUTOMATIQUES

Le tableau suivant répertorie les 4 programmes de réchauffage/cuisson automatiques ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril). Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Consignes
1. Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2. Pop-corn	100 à 150 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
3. Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 parts) 600 à 700 g (3 parts) 800 à 900 g (3 à 4 morceaux)	2-3	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
4. Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts)	3-5	Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains et les petites baguettes.

FRANÇAIS

UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Décongélation automatique rapide permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** (⁂) (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

Power

2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+). Le poids maximal est de 2000 g. (Pour le mode Pain/Gâteau, le poids maximal est de 1000 g.)

— +

3. Appuyez sur le bouton ◇.

   Résultat :

   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
   - Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour poursuivre la décongélation.

+ 30s

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 11 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande	200 g à 2 kg	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille	200 g à 2 kg	20 à 60 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson	200 g à 2 kg	20 à 50 min.	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteaux	125 g à 1 kg	5 à 20 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 27-28.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

Les huit fonctions de cuisson par capteur comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la catégorie Sensor Cook (Cuisson par capteur) en appuyant sur les boutons (—) et (+).
Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cuisson par capteur** ( ). (Reportez-vous au tableau ci-contre.).

   Sensor

2. Appuyez sur le bouton ◇.

   + 30s

   Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Stop (Arrêt), le message « E-15 » disparaîtra.

RÉGLAGES DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Consignes
1. Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1-2	Lavez et nettoyez les brocolis et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson
2. Carottes en rondelles	200 à 500 g	1-2	Lavez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson.
3. Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	2-3	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
4. Pommes de terre au four	200 à 800 g	3-5	Lavez les pommes de terre et percez-les à l'aide d'une fourchette. Disposez les pommes de terre (env. 200 g chacune) en cercle sur le plateau tournant.

Code/Aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Consignes
5. Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 à 250 g (1 tasse ou 1 mug)	1-2	Versez le liquide dans une tasse ou un mug en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
6. Soupe/Sauce (réfrigérée)	250 à 500 g	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
7. Soupe surgelée (-18 °C)	250 à 500 g	2-3	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
8. Plat préparé surgelé (-18 °C)	300 à 500 g	3-4	Percez le film protecteur. Placez les aliments au centre du plateau tournant. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : viande en sauce accompagnée de riz).

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d’herbes, d’épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n’ajouter ces ingrédients qu’une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient. Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l’aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d’un couvercle ou d’un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l’un des coins pour permettre à la vapeur de s’échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l’aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d’un couvercle ou d’un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l’un des coins pour permettre à la vapeur de s’échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu’à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

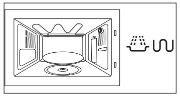
Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l’air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l’intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide.
  Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.

UTILISATION DE LA FONCTION AUTOMATIQUE CUISSON CROUSTILLANTE

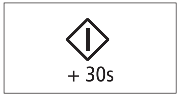
Avec cette fonction, le temps de cuisson se règle automatiquement. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+). Placez le plat croustilleur au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** ( ) et réglez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) en appuyant sur les boutons (—) et (+).



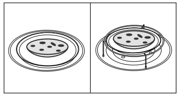
2. Appuyez sur le bouton ◇.

Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

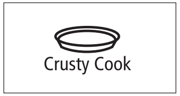


3. Ouvrez la porte du four. Disposez les aliments sur le plat croustilleur. Refermez la porte.

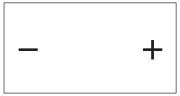
Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



4. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cuisson croustillante** ( ).



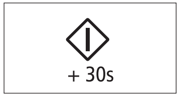
5. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre)



6. Appuyez sur le bouton ◇.

<u>**Résultat :**</u> la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



Comment nettoyer le plat croustilleur ? Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement supérieur du plat.

À noter : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DE LA CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

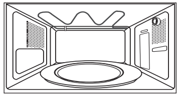
Le tableau suivant répertorie les divers programmes automatiques de la cuisson croustillante, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Ces programmes combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril. Avant d'utiliser la fonction de cuisson croustillante, nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur sur le plateau pendant 3 à 5 minutes, en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code/Aliment (-18 °C)	Quantité	Temps de pré-chauffage (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
1. Pizza surgelée	200 g 300 g 400 g 500 g	5	-	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Posez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille.
2. Baguettes surgelées	150 g (1 morceau) 250 g (2 parts) 350 g (3 parts)	4	2-3	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 450 W et le gril. Pour une baguette : placez-la de façon légèrement excentrée sur le plat croustilleur ; pour deux baguettes : placez-les côte à côte sur le plat. Ce programme convient à la cuisson de baguettes garnies (ex. : légumes, jambon et fromage).
3. Quiche/ Tourte surgelée	150 g (1 morceau) 300 g (1 à 2 parts) 450 g (1 à 2 parts)	3	1-2	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Posez la quiche/tourte surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat croustilleur sur la grille.
4. Beignets de poulet surgelés	250 g 500 g	4	-	Faites préchauffer le plat croustilleur en sélectionnant une puissance de 600 W et le gril. Badigeonnez le plat croustilleur d'une à deux cuillères à soupe d'huile. Répartissez uniformément les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril ()]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.



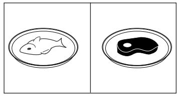
Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

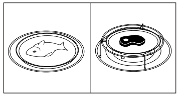
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés.
Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 18 2012-10-08 5:06:05

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

RÉGLAGES DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Nous vous recommandons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Préchauffez le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + Gril (⧉ɯ) et reportez-vous aux durées et consignes figurant dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de pré-chauffage (min.)	Temps de cuisson (min.)	Consignes
Bacon	4 tranches (80 g) 8 tranches (160 g)	600 W + Gril	3	3-3½ 4½-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	450 W + Gril	3	3 4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Hamburger (surgelé)	2 hamburgers (125 g) 4 hamburgers (250 g)	600 W + Gril	3	6-6½ 8-8½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 4 à 5 min.
Mini pizza (réfrigérée)	100 à 150 g 200 à 250 g	600 W + Gril	5	3-3½ 4-4½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les morceaux de pizza réfrigérée en cercle dans le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Frites au four (surgelées)	200 g 300 g 400 g	450 W + Gril	4	9 12 15	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille. Retournez les frites à la moitié du temps de cuisson.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4	4½-5 7-7½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	150 g (5 parts) 300 g (10 parts)	600 W + Gril	4	6-6½ 8½-9	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe d'huile et disposez-y les bâtonnets en cercle. Retournez après 3½ min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.).

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 19 2012-10-08 5:06:05

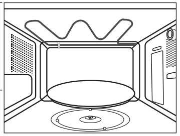
CHOIX DE LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

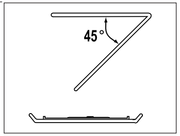
- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril

Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive dessus lorsque vous le placez en position verticale.

Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée Micro-ondes + Gril).	• Tirez l'élément chauffant vers vous. • Poussez l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four.



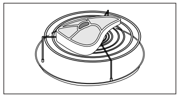
Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

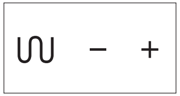


Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 22.

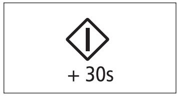
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

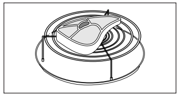
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (–) et (+).



2. Appuyez sur le bouton .

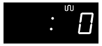


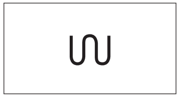
3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.



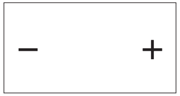
4. Appuyez sur le bouton .

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :





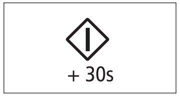
5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (–) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton .

Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

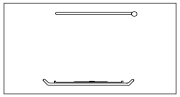
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

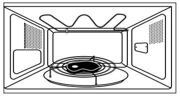
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

- Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
- Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler..

1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 20 pour obtenir plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** (⩩).

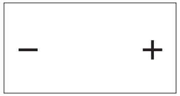
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

⩩ (mode micro-ondes et gril)

600 W (puissance de sortie)

- Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** (⩩).
- La température du gril n'est pas réglable.

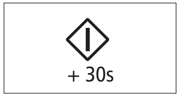
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (–) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton ◇.

Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

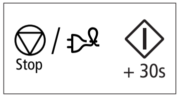


- La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇.



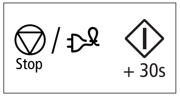
Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

OFF

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons ▽ et ◇ simultanément.



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

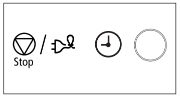
On

- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◷.

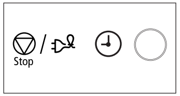


Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

L

2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons ▽ et ◷ simultanément.



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 22 2012-10-08 5:06:06

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	3½-4	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	3-3½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 24 2012-10-08 ￼ 5:06:06

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4-4½	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	4½-5	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 25 2012-10-08 5:06:06

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37 °C.

REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min.)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

Guide du double réchauffage

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Versez dans deux assiettes en céramique creuses et couvrez. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 27 2012-10-08 5:06:07

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril: Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1½-2 2½-3	Gril uniquement 2-3 2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/Pain à l'ail	200 à 250 g (1 morceau)	MO + Gril	450 W + gril 3½-4	Gril uniquement 2-3	Posez la baguette surgelée en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Mettez le gratin encore surgelé dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-16	-	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	16-18	-	Mettez le gratin de poisson encore surgelé dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	3½-4½	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2-4 petits pains	gril seul	2½-3½	1½-2½	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	300 W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 parts (300 g) 4 parts (600 g)	450 W + Gril	3½-4 6-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	500 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

FRANÇAIS

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 29 2012-10-08 5:06:07

FRANÇAIS

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Morceaux de poulet	450 g (2 parts) 650 g (2-3 morceaux) 850 g (4 parts)	300 W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900 g 1100 g	450 W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur la plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	10-12	8-9	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Escalopes de porc	250 g (2 parts) 500 g (4 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 6-7 8-10	Gril uniquement 5-6 7-8	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	450 g 650 g	300 W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille.
Pommes au four	2 pomme (env. 400 g) 4 pommes (env. 800 g)	300 W + Gril	6-7 10-12	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 30 2012-10-08 5:06:07

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GS109F
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 512 x 297 x 435 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 16 kg env.

FRANÇAIS

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_FR.indd 31 2012-10-08 5:06:07

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273 065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077 0302-200077	
Cote D’ Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

Code N° : DE68-03819H

GS109F

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First

100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 4
Using this instruction booklet 5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons 5
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. 5
Important safety instructions 6
Installing your microwave oven 9
Cleaning your microwave oven 9
Setting the time 10
What to do if you are in doubt or have a problem 10
Cooking/Reheating 11
Power levels 11
Adjusting the cooking time 11
Stopping the cooking 12
Setting the energy save mode 12
Using the steam cleaning 12
Using the auto reheat/Cook feature 13
Auto reheat/Cook settings 13
Using the auto power defrost feature 14
Auto power defrost settings 14
Using the sensor cook feature 15
Sensor cook settings 15
Using the auto crusty cook function 17
Auto crusty cook settings 18
Using the manual crusty cook function 18
Manual crusty cook settings 19
Choosing the heating element position 20
Choosing the accessories 20
Grilling 20
Combining microwaves and the grill 21
Switching the beeper off 21
Safety-locking your microwave oven 21
Cookware guide 22
Cooking guide 23
Storing and repairing your microwave oven 31
Technical specifications 31

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the button one or more times.
2. Set the cooking time by pressing the (−) and (+) buttons as required.
3. Press the button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto Rapid defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** button one or more times.
2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons.
3. Press the button.

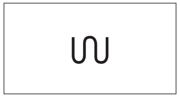
If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

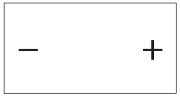
GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 2
2012-10-05 3:36:30

If you want to grill some food.

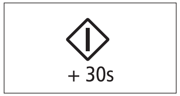
1. Press the button.



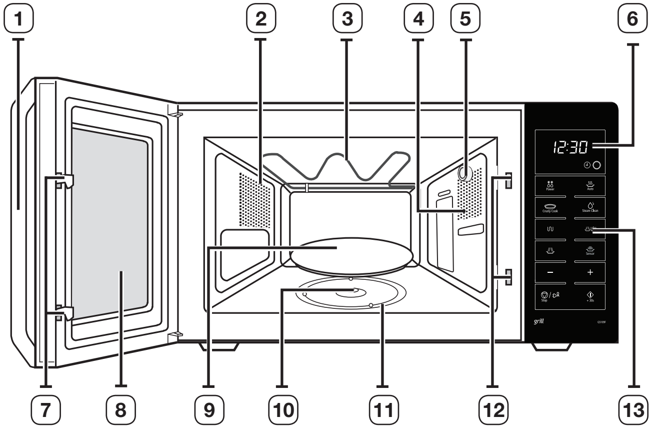
2. Set the cooking time by pressing the (–) and (+) buttons.



3. Press the button



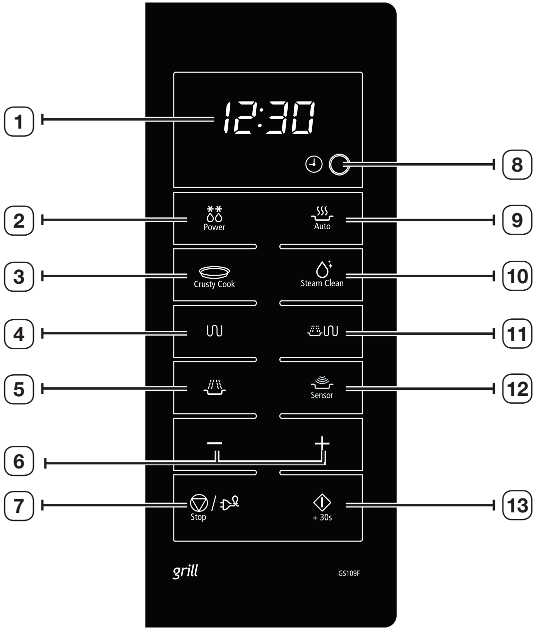
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. WATER BOWL HOLDER
6. DISPLAY
7. DOOR LATCHES
8. DOOR
9. TURNTABLE
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. SAFETY INTERLOCK HOLES
13. CONTROL PANEL

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 3
2012-10-05 3:36:31

CONTROL PANEL



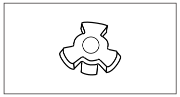
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST FEATURE
3. AUTO CRUSTY COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP/ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

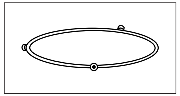
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



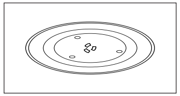
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



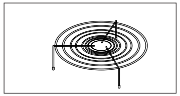
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



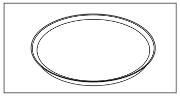
4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



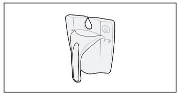
5. **Crusty plate,** see page 17 to 19.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



6. **Clean Water Bowl,** see page 12.

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 5 2012-10-05 3:36:33

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only.)	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✔	✔		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✔	✔	✔	✔

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only.)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only.)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only.)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 7

2012-10-05 3:36:39

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.	✓		
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.	✓		
The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.	✓		

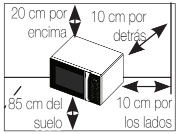
⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

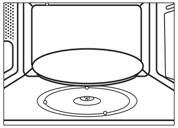
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

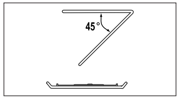
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



ENGLISH

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

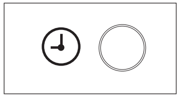
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

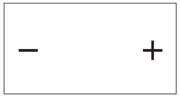
Auto energy saving function (Only for applicable models)
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. **To display the time in the...**

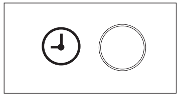
   24-hour notation
   12-hour notation
   Press the **Clock** (◷) button once or twice.



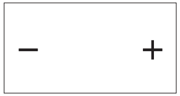
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



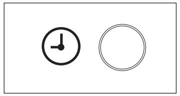
3. Press the ◷ button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the ◷ button.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

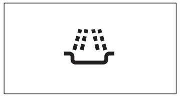
If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 10 2012-10-05 3:36:41

COOKING/REHEATING

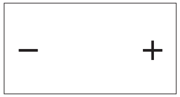
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the button.

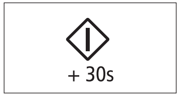


Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.



3. Press the button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

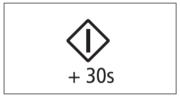
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

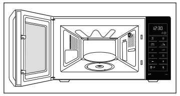
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



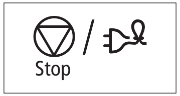
STOPPING THE COOKING



You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



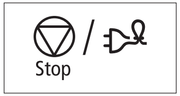
2. To stop completely;
Press the ⊽ button.

Result : The cooking stops.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (⊽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.



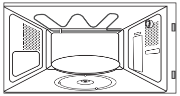
- Press the **Energy Save** (⏻) button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE STEAM CLEANING

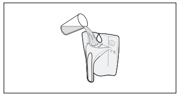
The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

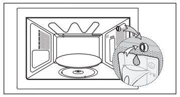
☛ Use normal water only, and no distilled water.



1. Open the door.



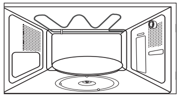
2. Fill with water following guide line(water level) outside the water bowl.



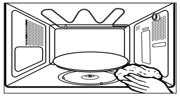
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

4. Close the door.

5. Press the **Steam Clean** (💧) button.
It can be seen **Misty** during steam cleaning but it is not a defect **But Steam Shields The** light **Inside**.



6. Open the door.



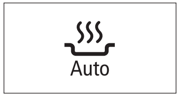
7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

Warning!
- Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

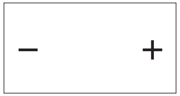
USING THE AUTO REHEAT/COOK FEATURE

The Auto reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

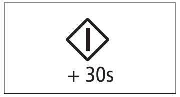
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat**/**Cook** (♨) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side).



3. Press the ◇ button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 4 Auto Reheat/ Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Portion	Standing time (min.)	Recommendations
1. Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Popcorn	100-150 g	-	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.
3. Chicken Pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	2-3	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
4. Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	3-5	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls and small baguettes.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 13 2012-10-05 3:36:43

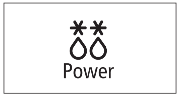
USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

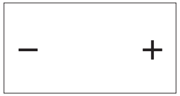
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side).

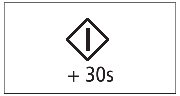


2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 2000 g.
   (Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000 g.)



3. Press the ◇ button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press ◇ button again to finish defrosting.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 11 for further details.

ENGLISH

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

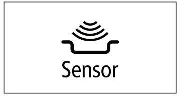
Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 27-28.

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

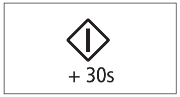
Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the button.

Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Use only recipients that are microwave-safe.

If the door is opened or press the Stop button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the Stop button one more, “E-15” will disappear.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-500 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2. Sliced carrots	200-500 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
3. Peeled potatoes	200-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Jacket potatoes	200-800 g	3-5	Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Put potatoes, (each about 200 g) in a circle on the turntable.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 15
2012-10-05 3:36:44

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
5. Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150-250 g (1 cup or 1 mug)	1-2	Pour the liquid into ceramic cup or mugs and reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
6. Soup/Sauce (chilled)	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
7. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
8. Frozen ready meal (-18 °C)	300-500 g	3-4	Pierce film of frozen ready meal. Put meal in the centre of turntable. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. meat with sauce and rice).

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 16 2012-10-05 3:36:44

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

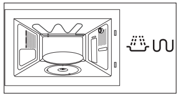
Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

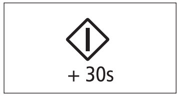
USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically.You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

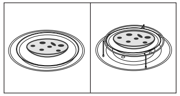
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.
   Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

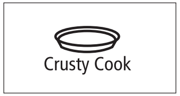


3. Open the oven door.
   Place the food on the crusty plate.
   Close the door.

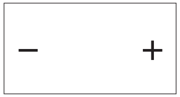


Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.

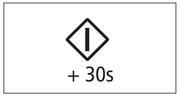


5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side)



6. Press the ◇ button.

   Result : Cooking start. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note: The crusty plate is not dishwasher-safe.

ENGLISH

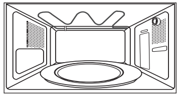
AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill. Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600 W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code/Food (-18 °C)	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen Pizza	200 g 300 g 400 g 500 g	5	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs) 350 g (3 pcs)	4	2-3	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one frozen baguette offcenter on crusty plate, put 2 frozen baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, e.g. vegetables, ham and cheese.
3. Frozen Quiche/Pie	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs) 450 g (1-2 pcs)	3	1-2	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	250 g 500 g	4	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with 1-2 tbsp. oil. Distribute frozen chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



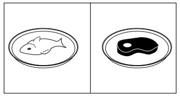
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ( )] by following the times and instructions in the chart.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

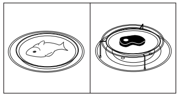
Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power.
Refer to the table on the next page.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 18 2012-10-05 3:36:46

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600 W + Grill (⛆) function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheat-ing time (min.)	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g) 8 slices (160 g)	600 W + Grill	3	3-3½ 4½-5	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	450 W + Grill	3	3 4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125 g) 4 pieces (250 g)	600 W + Grill	3	6-6½ 8-8½	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Mini pizza (chilled)	100-150 g 200-250 g	600 W + Grill	5	3-3½ 4-4½	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven chips (frozen)	200 g 300 g 400 g	450 W + Grill	4	9 12 15	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4	4½-5 7-7½	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	4	6-6½ 8½-9	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min. (5 pcs) or after 5 min. (10 pcs).

ENGLISH

ENGLISH

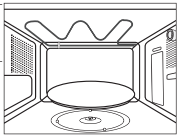
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

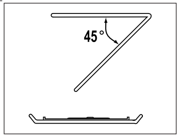
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill).	• Pull the heating element towards you. • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven.



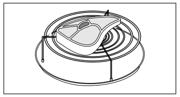
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

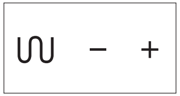


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 22.

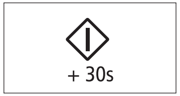
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

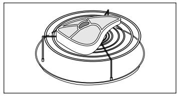
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the button.

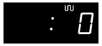


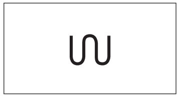
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



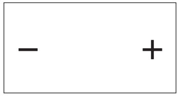
4. Press the button.

Result : The follwing indications are displayed:





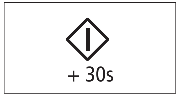
5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 20 2012-10-05 3:36:46

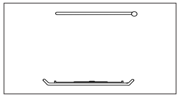
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

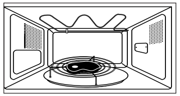
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer page 20 for further details.



2. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** (microwave/grill) button.

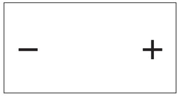
   Result : The following indications are displayed:

   (microwave and grill mode)
   600 W (out power)

Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (microwave/grill) button again until the corresponding power level is displayed.

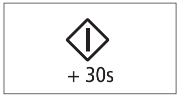
☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Cooking time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the (Start) button.

   Result : Combination cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

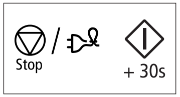


The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

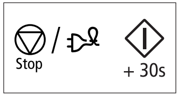
1. Press the (Stop) and (Start) buttons at the same time.



   Result :
   - The following indication is displayed.

   - The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (Stop) and (Start) buttons again at the same time.



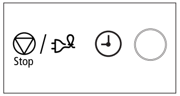
   Result :
   - The following indication is displayed.

   - The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

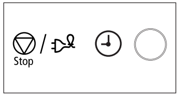
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the (Stop) and (Clock) buttons at the same time.



   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the (Stop) and (Clock) buttons again at the same time.



   Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 22 2012-10-05 ⬚⬚ 3:36:48

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

ENGLISH

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4-4½	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken curry & rice (chilled)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled omponents on two ceramic plates dishes. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate meal (chilled)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.
The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 27 2012-10-05 3:36:48

ENGLISH

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 28
2012-10-05 3:36:48

Grill Guide for Frozen Food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	450 W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish gratin	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450 W + Grill	3½-4 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken pieces	450 g (2 pcs) 650 g (2-3 pcs) 850 g (4 pcs)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast chicken	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs) 500 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 6-7 8-10	Grill only 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked apples	2 apple (ca. 400 g) 4 apples (ca. 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GS109F-1S_XSG_DE68-03819H_EN.indd 30 2012-10-05 ￼￼ 3:36:49

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GS109F
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 512 x 297 x 435 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

ENGLISH

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

Code No.: DE68-03819H